

MANUEL D'UTILISATION

BARBECUE ELECTRIQUE ANTI-ADHERENT

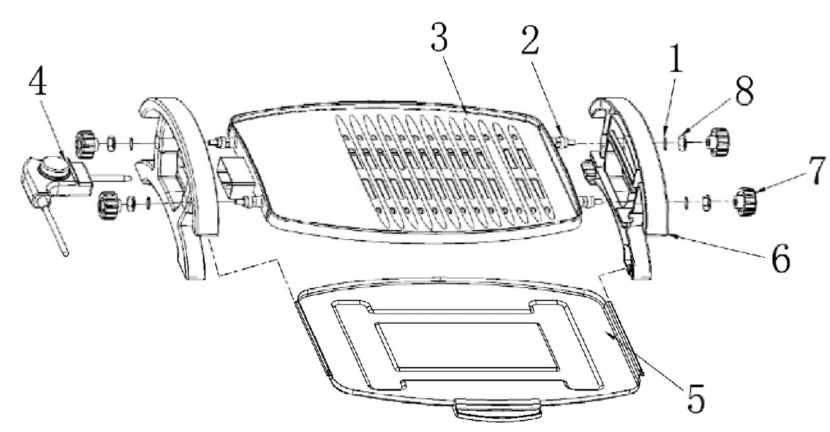







by LAMACOM

SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE



Composants de l'article

1- Rondelle
2- Axe de fixation de poignée
3- Plaque de cuisson anti-adhérente
4- Thermostat réglable détachable
5- Bac tiroir récepteur de graisse
6- Poignée démontable
7- Bouton écrou
8- Ecrou

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Puissance : 220 V – 1800 W

CONSIGNES DE SECURITE

- Avant de mettre en route l'appareil, s'assurer que le voltage de la source d'alimentation correspond bien à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être branché dans une prise ayant une mise à la terre.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou du feu.

- S'assurer qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à côté ou au dessus de l'appareil. Positionner l'appareil à au moins 30 cm du mur.
- Observer une grande prudence lors de l'utilisation de l'appareil en présence d'enfants.
- S'assurer que le thermostat est bien logé dans son compartiement avant de mettre l'appareil sous tension.
- Après utilisation de l'appareil, mettre le régulateur de température sur la position "0" et débrancher.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le bac tiroir récepteur n'est pas bien placé.
- Débrancher l'appareil après utilisation, laisser refroidir, retirer le thermostat avant nettoyage ou réparation.
- Ne pas utiliser un appareil électrique endommagé ou avec des raccords endommagés.
- Ne jamais mettre en contact un accessoire culinaire metallique à cet appareil.
- Pour éviter tout risque de brûlure, observer une grande prudence pendant et après utilisation de l'appareil, car la température de toutes les surfaces exploitables peut être extrêmement élevée.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne jamais vaporiser d'eau sur la plaque de cuisson.
- Ne jamais immerger la prise, le cordon d'alimentation, et le thermostat dans un quelconque liquide. Ces éléments doivent être frottés uniquement avec un chiffon doux et sec.

CONSEILS DE MISE EN MARCHE ET D'UTILISATION

Instructions de montage

1. Dévisser l'écrou et tirer la rondelle
2. Installer les poignées dans leur position respective. Placer les rondelles, puis les écrous dans leur logement et bien visser.
3. Introduir les boutons écrous et les bien visser.

4. Insérer le bac tiroir récepteur de graisse sous la plaque de cuisson anti-adhérente en le plaçant sur ses rails.
5. Bien insérer le thermostat sur son compartiment afin d'assurer le passage du courant dans le barbecue.

Instructions d'utilisation

1. Placer l'appareil sur une surface plane et dure loin des sources de chaleur.
2. Brancher l'appareil, régler la température selon besoin et laisser préchauffer pendant 10 à 15 minutes ; le régulateur de température s'arrête automatiquement assurant une température constante.
3. Pour ne pas endommager la plaque de cuisson anti-adhérente, n'utiliser que des ustensiles en bois en nylon.
4. Le thermostat ajuste la température selon besoin :

niveau	Température
1-2	Basse température
2-3	Température moyenne
3-4	Haute température
5	Température maximale

5. La durée de cuisson varie selon les aliments :

Aliments	Durée de cuisson (mn)
Poisson entier	8-10 mn
Filet	5-7 mn
Crevettes	3-6 mn
Pilon	25-30 mn
Ailes de poulet	10-15 mn
Steak	10-15 mn
Saucisse	4-6 mn

NB : Pour une bonne cuisson, retourner les aliments sur la plaque chaque 2 minutes environ.

Important :

- Pour ne pas brûler les ustensiles en bois, les tremper dans l'eau pendant 30 à 60 mn avant utilisation.
- Pour éviter l'adhérence des aliements (viande, poulet, poisson ...) sur la plaque de cuisson, et pour améliorer leur saveur, les mariner dans de l'huile de table avant cuisson.
- Pour accélérer la cuisson des grands morceaux de viande et poulet, couvrir la plaque de cuisson avec un morceau de papier aluminium.

CONSEILS D'ENTRETIEN

1. Débrancher l'appareil de la prise et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Retirer le bac tiroir et le nettoyer avec une éponge humide et un détergent doux pour éviter les rayures.
3. Nettoyer la plaque de cuisson à l'aide d'une éponge humide et savonneuse et essuyer avec une serviette propre.

Attention : *Eviter de mouiller le compartiment thermostal pour ne pas endommager l'appareil.*

4. Ne jamais gratter les particules brûlées avec un ustensile metallique pour ne pas endommager la plaque anti-adhérente.
5. Nettoyer la prise, le cordon d'alimentation, le thermostat avec un chiffon doux et sec, et ne jamais les immerger dans un quelconque liquide.